

Fabecks

-Gasthaus-

Öffnungszeiten:

10 Uhr bis 1 Uhr

Frühstück von 10 Uhr bis 14 Uhr

Küche bis 0:00 Uhr

www.fabecks.de

Frühstücken im Gasthaus Fabecks

Süßes Frühstück

Sahnejoghurt mit frischem Obst, dazu 2 Brötchen,
Marmelade und Honig

4,90 €

Traditionelles Frühstück

Tiroler Bauernschinken und gekochter Schinken, italienische Salami,
Käse, Butter und Brotkorb

6,90 €

Lachsfrühstück

Hausgebeizter Lachs mit Sahne-Meerrettich, Kartoffelröstlinchen
und Rührei mit Flußkrebsschwänzen, Butter und Brotkorb

8,90 €

Gourmetfrühstück für 2 Personen

Roastbeef, hausgebeizter Lachs mit Sahne-Meerrettich, italienische Salami,
Tiroler Bauernschinken, gekochter Schinken, Variation von Käse,
Joghurt mit frischem Obst und Walnüssen, Rührei mit Schinken,
Marmelade, Honig und Brotkorb, dazu wahlweise
ein Glas Prosecco 0,1l oder ein Glas Orangensaft 0,2l pro Person

20,50 €

Eierspeisen

Zwei Spiegeleier mit kross gebratenen Speckstreifen,
Toast und Butter

5,20 €

Rührei von drei Eiern natur, Toast und Butter

4,90 €

Rührei wahlweise mit Schinken, Zwiebeln,
Champignons oder Tomaten, Toast und Butter

5,60 €

Rührei mit Krebschwänzen, frischen Kräutern, Toast und Butter
1 gekochtes Ei

6,90 €

1,20 €

Aus dem Suppentopf

Chili con Carne	4,50 €
Berliner Kartoffelsuppe hausgemacht, mit Wiener Würstchen	4,50 €
Fischsuppe verschiedene Fischfilets in einem Sud aus Fenchel, Paprika und frischem Wurzelgemüse	5,20 €

Salate – frisch vom Markt

Kleiner gemischter Salat	3,50 €
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum, Pesto, Olivenöl und Balsamessig	8,50 €
Großer bunter Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten, Strauchtomaten, grüner Gurke, Paprika, Mais und einem gekochten Ei und French Dressing	8,20 €
Salat „Korsika“ Bunter Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten, Strauchtomaten, grüner Gurke und Paprika, angemacht mit Balsamico und Olivenöl, dazu korsischer Schafskäse und Kräuteroliven	10,20 €
Salat mit Hähnchenbrust Tranchen von der Hähnchenbrust auf frischen Blattsalaten, dazu frische Früchte, Minifrühlingsrollen und French Dressing	10,80 €
Salat „Brasília“ Drei dünne Scheiben vom Hüftsteak, zart rosa gegrillt, auf Ruccolabett mit Strauchtomaten, geröstete Pinienkerne, rosa Pfeffer, Parmesanspänen und Sauce Vinaigrette	12,90 €
Salat mit Zanderfilet Filet vom Zander in Butter gebraten, auf verschiedenen Blattsalaten mit Tomaten, Paprika, Gurken, Sauce Vinaigrette und ofenwarmen Kräuterbaguette	13,50 €

French-Dressing ein cremiges Dressing aus Pflanzenöl, Eigelb, Weißwein und Gewürzen
Sauce Vinaigrette Balsamico-Ölivenöl-Dressing mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen

Vegetarische Gerichte

Zwei pikante Lauch-Paprika Eierkuchen
auf Gemüserahm an einem Salatbouquet 8,90 €

Provenzalische Gemüse-Pfanne
Paprika, Zucchini, Champignons und Kartoffeln mit Schafskäse
überbacken 10,20 €

Ofenkartoffelvariationen

Folienkartoffel
gefüllt mit Kräuterquark an einem kleinen Salatbouquet 5,90 €

Mexikanische Kartoffel
mit Chili con Carne gefüllt und mit Käse überbacken 6,90 €

Hähnchenkartoffel
gefüllt mit Hähnchenfiletstreifen in Champignonrahm 8,20 €

Schlemmerkartoffel
gefüllt mit Kräuterquark und belegt mit geräuchertem Lachs 8,50 €

Nudeln und Spätzle

Käsespätzle
hausgemacht, mit Schinken, Kräutern und Zwiebelschmelze 8,50 €

Penne all'arrabbiata
mit scharfer Sauce aus Zwiebeln, Tomaten, Chili, Kräutern 8,20 €

Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen
in Pesto mit Champignons und frischem Parmesan 10,50 €

Frische Bandnudeln
mit Gorgonzolasauce, Brokkoli, Schinkenstreifen
und Mandelblättchen 9,50 €

Frische Bandnudeln
mit Flusskrebsschwänzen, Blattspinat, Sauce Hollandaise und rosa Pfeffer,
dazu frisch geriebener Parmesan 11,50 €

Biergerechte Kleinigkeiten

Hähnchenflügel

kross gebacken mit einer würzigen Barbeque-Sauce 7,20 €

Chicken-Snack

kleine Hähnchenfilets in Mandelhülle gebacken, mit Curry-Ingwer-Dip 8,20 €

Fleischbällchen

in würzigem Bierteig gebacken mit hausgemachten Dipsaucen 7,50 €

Strammer Max

zwei Spiegeleier auf Landbrot mit geräuchertem Schinken 5,80 €

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, frischen Früchten und frittiertes Petersilie 7,50 €

Kleine Käseauswahl

verschiedene internationale Käsesorten, dazu ofenfrisches Baguette 10,50 €

Brotzeit

Wurst- und Käsespezialitäten mit Kräuteroliven, Landbrot und Butter 9,80 €

Tatar

mit Eigelb, groben Pfeffer, Paprika, Kapern, Sardellen, Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Landbrot und Butter 12,50 €

Deftige Hausmannskost

Roastbeef zart rosa, mit Bratkartoffeln u. hausgem. Remouladensauce 11,90 €

Zwei Berliner Bouletten mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen 9,80 €

Kaisersülze mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce 9,50 €

Bayerischer Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln 8,20 €

Grobes Bauernfrühstück 7,50 €

Schweizer Käse-Wurst-Salat mit Bratkartoffeln 7,50 €

Brathering pikant eingelegt, mit Bratkartoffeln 7,80 €

Sylter Matjesfilets „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln 8,90 €

Vom Grill und aus der Pfanne

Zarte Hähnchenbrust vom Grill

mit ausgebratenen Speckstreifen, rosa Pfeffer, Brokkoliröschen
mit Sauce Hollandaise und Pommes frites

11,50 €

Hühnercurry

Hähnchengeschnetzeltes in Früchte-Currysauce mit Basmatireis

10,20 €

Erdnusshähnchen

Geschnetzeltes vom Hähnchen mit frischem Chili und buntem Gemüse
in Erdnusscreme, dazu Basmatireis

10,20 €

* * *

„Elefantenohr“

riesiges paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln

11,50 €

Filetpfanne

Streifen vom Schweinefilet auf Paprika- ZucchiniGemüse,
verfeinert mit frischem Chili, dazu geröstete Kartoffelwürfel

13,50 €

Schweinemedailles

zwei Medailles vom Schweinefilet mit Kräuterbutter, grünen Bohnen
und Bratkartoffeln

13,90 €

* * *

„Ochsenfetzen“

dünngeschnittene Hüftsteaks kurz gegrillt mit Bratkartoffeln
und Kräuterbutter

11,90 €

Argentinisches Hüftsteak -rosa gegrillt-

mit einer Folienkartoffel, Kräuterquark und Salatbouquet

13,90 €

Saftiges Rumpsteak

mit Rahmchampignons, Pommes frites und kleinem Salat

16,90 €

Chilisteak

saftiges Rumpsteak mit Chili und Knoblauch mariniert,
mit ausgebratenen Speckstreifen und einer Barbeque-Sauce,
dazu Kartoffelwürfel

16,90 €

Lamm

Zartes Lammfilet

mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Kräuterbutter

15,50 €

Lammfilet „Gorgonzola“

zartes Lammfilet auf Champignon-Gorgonzolacreme,
serviert mit gerösteten Kartoffelwürfeln

15,80 €

Fisch

Filet vom Zander

in Butter gebraten mit Kapern, Sardellen, Speck und Kräutern
an frischgeschwenktem Blattspinat mit Petersilienkartoffeln

13,50 €

Filet vom Fjordlachs

in Butter gebraten mit Brokkoliröschen, Kartoffelröstlinchen
und Sauce Hollandaise

13,90 €

Edelfisch-Duett

Filet vom Fjordlachs und Zander auf Rieslingschaum, umlegt mit
frischem Gemüse und Kartoffeln

14,90 €

Desserts

Crêpes „Alaska“

mit heißen Kirschen und Vanilleeis

4,70 €

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Sahnehäubchen

4,80 €

Gebackene Apfelringe

mit Zimt, Honig und Schlagsahne

5,20 €

Eisbecher „Fabecks“

drei verschiedene Kugeln Eis mit frischen Früchten,
Sahne und Mandelsplitter

4,70 €

Heiße Himbeeren

drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

4,70 €

Für unsere kleinen Gäste

„Sesamstrassen-Schnitzel“

Kleines Schweineschnitzel
mit Pommes frites und Gemüse

6,50 €

„Bambini-Nudeln“

Penne-Nudeln mit Tomatensauce

4,50 €

Eierkuchen „Mickey Mouse“

1 kleiner Eierkuchen mit Apfelmus

3,50 €

„Donald Duck-Teller“

Kleines Hähnchenbrustfilet mit Gemüse,
Pommes frites und Ketchup

6,50 €

Zu jedem Gericht reichen wir als Nachtisch 1 Kugel Eis nach
Wahl!

